



ASIAN INSPIRATION

アジアンインスピレーション

STARTER(前菜)

PORK RIB & RADISH SOUP

ポークリブ&ラディッシュスープ

ginger broth, tender pork ribs, scallions

生姜のブロード、テンダーポークリブ、エシャロット

VEGETABLE SAMOSA 野菜のサモサ

vegetable & potato filling, mint chutney

野菜、ジャガイモ、ミント

ENTRÉES (主菜)

DAL TADKA ダル タドカ

yellow lentils, turmeric, spices

ターメリック風味レンズ豆

ALOO GOBI METHI アローゴビ メティア

potatoes, cauliflower, fenugreek leaves

じゃがいも、カリフラワーのインド風煮物

BUTTER CHICKEN バターチキン

chicken, tomato gravy, cream

チキン、トマト、肉汁、クリーム

VEGETABLE PULAO 野菜のプラオ

basmati rice, vegetables basmatiライスと野菜

SHRIMP PAD THAI エビのパッタイ

stir-fried vegetables, rice noodles, peanut sauce

野菜炒め米粉のヌードル、ピーナッツソース

SWEET & SOUR PORK 酢豚

pineapple, bell peppers, steamed rice

酢豚 (白米と共に)

ACCOMPANIMENTS

(付け合わせ)

pav, roti, basmati rice, raita,

pickle, pappadam, steamed rice,

fried chili eggplants

パイ、ローティ、バスマティ米、ライ

タ、ピクルス、パッパダム、蒸し

飯、揚げたナス

STARTERS(前菜)

STRAWBERRY, KIWI & PINEAPPLE MEDLEY

fresh fruit, sweet-tart lime syrup

イチゴ、キーウィ、パイナップルの冷製

BAY SCALLOP GRATIN ホタテのグラタン

melted garlic-herb butter, olive breadstick

ガーリックハーブバターオリ

ーブパンスティック

SWEET CORN & VEGETABLE SOUP

sweet corn, exotic vegetables

スイートコーンと野菜のスープ

sweet corn, exotic vegetables

CAESAR SALAD シーザーサラダ

crisp romaine lettuce, shaved parmesan, herbed croutons

ロメインレタス、パルメザン、ハーブクルトン

ENTRÉES (主菜)

★ LINGUINI WITH POMODORO SAUCE リングイネパスタ

fragrant tomato, onion & garlic sauce, al dente pasta

フラグラントマト、玉ねぎ&ニンニクソース

TEMPURA FRIED POLLOCK スケトウダラの天ぷら

stir-fried vegetables, steamed rice, chili plum glaze

野菜炒め、蒸しご飯

★ HERB ROASTED CHICKEN ハーブ・ロースト・チキン

seasonal vegetables, mash potato and gravy

季節の野菜マッシュポテトと肉汁

SLOW ROASTED PRIME RIB

じっくり焼いた牛肉ストリップロイン

seasonal vegetables, gratin potato, natural rosemary jus

季節の野菜、グラタンポテト、ローズマリーソース

SOFT SHELL TORTILLAS トルティーリヤ

grilled vegetables, soy chilli グリル野菜と大豆チ

DESSERTS デザート

GINGER CHOCOLATE CAKE

ジンジャーチョコレートケーキ

ほろ苦いガナッシュ

CARROT CAKE

キャロットケーキ

シナモン・ナツメグ・クリームチーズ

BLUEBERRY PEACH CRUMBLE

ブルーベリー&ピーチクランブル

LOW-FAT WARM APPLE

低脂肪リンゴシュトルーデル

ラムレーズン、バニラアイスクリーム

STRAWBERRY CHARLOTTE

ストロベリーシャルロット

イチゴのムース、バニラスポンジ

MANGO RICE PUDDING

マンゴ ライスプリン

ICE CREAM &

SHERBET SELECTIONS

アイスクリーム&シャーベットセレクション (無糖のアイス

クリームもごぞいます)

ESPRESSO BEVERAGES

エスプレッソ、カプチーノ、ラテ、カフェモカ

(カフェインレスも可能) これらの飲み物はバー料金と同じく有

料

です。

SELECTS (セレクト/有料)

WHOLE MAINE LOBSTER ロブスター(1¼-1½ パウンド)

(1¼ -1½ POUNDS) \$29.95 グリル又は蒸し煮ロブスター。フレッシュハーブバ

タ付き

broiled, grilled or steamed. served with drawn butter or fresh

garlic-herb butter

CHOPS GRILLE FILET MIGNON\* \$16.95 チョップスグリルのフィレ肉ス

9 ounces of roasted beef tenderloin with your choice of sauce

ターキ。9オンスのローストビーフ・テンダーロイン

SURF AND TURF\* \$34.95 サーフ&ターフ

6 ounce broiled lobster tail and a grilled 9 ounce filet mignon with

your choice of sauce 6オンスの茹でたロブスターと9オンスのフィレミニオン

includes choice of baked potato, mashed potato,

rice and seasonal vegetables

an 18% gratuity will be added

WINES OF THE DAY

20% OFF

Now you can enjoy specially selected varieties, handpicked from the wine list by our sommelier, that will tantalize your palate and awaken the senses in a unique and interesting way.

Order a glass or bottle tonight and enjoy the evening.

★ royal caribbean classics

gluten-free

lactose-free

vegetarian

\*Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, eggs, milk, or poultry may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs. Royal Caribbean International galleys are not food allergen-free environments.

An 18% gratuity will be added to your check.



## ASIAN INSPIRATION

## STARTERS (前菜)

CHICKEN SOUP アジア風鶏肉のスープ  
キャベツ詰め、マッシュルーム、白菜、ネギ

SALAD カチュンバリサラダ 🌿 🌿  
玉ねぎ、トマト、キュウリなどをインディアン  
香辛料で和え たサラダ

DAL MAKHANI ダル マハニ 🌿 🌿  
黒レンズ豆とレッドキドニー豆とのバターク  
リーム和え

PALAK パニールパラック 🌿 🌿  
インドのカッテージチーズ、野菜、インディ  
アン香辛料

## ENTRÉES (主菜)

CHICKEN CHETTINAD チキン チェティナドゥ  
酢漬けチキン、インド香辛料

PULAO パラックプラオ 🌿 🌿  
ほうれん草とバスマチライス

ROASTED HOISIN カモ肉のロースト  
炒め野菜とお米

CHICKEN 鶏肉のピリ辛炒め  
ピーナッツチリソース

## ACCOMPANIMENTS (付け合わせ)

パヴ、ロティー、バスマチライス、ライタ、ピク  
ル パッパダム、蒸したお米、ほうれん草と乾燥  
ゴビのサンバルソース

# WINES OF THE DAY

## 20% OFF

Now you can enjoy specially selected varietals,  
handpicked from the wine list by our sommelier,  
that will tantalize your palate and awaken  
the senses in a unique and interesting way.

Order a glass or bottle tonight and enjoy the evening.

## STARTERS (前菜)

SMOKED FISH RILLETTES\* 燻製魚のリエット 🌿  
スモークサーモン、マス、サワークリーム、ガーリッククロ  
スティアーニ

CREAM OF MUSHROOM クリーム マッシュルーム 🌿  
マッシュルーム、チーズ、クリーム

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE ブルゴーニュ風エスカルゴ

CAESAR SALAD シーザーサラダ 🌿 🌿  
ロメインレタス、パルメザン、ハーブクルトン

## ENTRÉES (主菜)

SEAFOOD SPAGHETTI 海鮮スパゲッティ  
ミックスシーフード、レモンシャルドネ風味

\* GRILLED BUTTER FISH バター焼き魚  
ゆでたじゃがいも、コーンソテー

\* FRIED BONELESS CHICKEN 骨なしチキンフライ  
季節の野菜、白米、チャーシューソース

\* STEAK DIANE テンダーロイン  
マッシュポテト、季節の野菜、クリームマッシュルームソース

GRATIN アーティショークのグラタン 🌿  
フォンティーナチーズ、ピアベッキオ、マスカルポーネ

## DESSERTS デザート

PASSION FRUIT MOUSSE パッションフルーツムース  
パイナップルフルーツサラダ、ラズベリージュレ

SEMIYA PAYASAM セミヤ パヤサム  
薄いヌードル、ミルク、カルダモン、カシューナッツ

BITTERSWEET CHOCOLATE SOUFFLÉ ビタースイートチョコレートスフレ  
(エスプレッソソース)

DOUBLE STRAWBERRY CHEESECAKE ダブルストロベリーチーズケーキ  
クリームチーズ、サワークリーム、シャンテリー、イチゴのコンポート

LOW-FAT BERRY BLISS 低脂肪のベリーブリス  
ベリームース、低脂肪ヨーグルト、イチゴのゼリー

CHOCOLATE POT DE CRÈME チョコレート ポードウクリーム  
チョコレートクリーム、シナモンスティック

ICE CREAM &  
SHERBET SELECTIONS  
アイスクリーム&シャーベットセレクション (無糖のアイスクリーム  
もごさいます)

## ESPRESSO BEVERAGES

ESPRESSO ・ CAPPUCINO ・ LATTE ・ CAF É MOCHA

エスプレッソ、カプチーノ、ラテ、カフェモカ

regular or decaffeinated, current bar pricing

(カフェインレスも可能) これらの飲み物はバー料金と同じく有料  
です。

## SELECTS (セレクト / 有料)

WHOLE MAINE LOBSTER ロブスター  
(1¼ - 1½ パウンド) \$29.95

グリル又は蒸し煮ロブスター。フレッシュハーブバタ付き

FILET MIGNON\* \$16.95 チョップスグリルのフィレ肉ステーキ。  
9オンスのローストビーフ・テンダーロイン

SURF AND TURF\* \$34.95 サーフ&ターフ  
6オンスの茹でたロブスターと9オンスのフィレミニオン、バイクドポテト付き

includes choice of baked potato, mashed potato,  
rice and seasonal vegetables

an 18% gratuity will be added

焼きポテト、マッシュポテト、白米、季節の野菜の中から選択  
できます。上記の金額に18%のサービス料が加算されます。

★ royal caribbean classics

🌿 gluten-free

🥛 lactose-free

🌿 vegetarian

\*Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, eggs, milk, or poultry may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs. Royal Caribbean International galleys are not food allergen-free environments.  
An 18% gratuity will be added to your check.